Tourage et laminage, pour l’excellence dans la qualité artisanale

SIÈGE

Seewer AG
Heimiswilstrasse 42
CH-3400 Burgdorf/Switzerland
Tel. +41 (0)34 420 81 11
Fax +41 (0)34 420 81 99
info@ch.rondodoge.com

CENTRE DE COMPÉTENCE SCHIO

Doge Food Processing Machinery s.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 575 429
Fax +39 0445 575 317
sales@it.doge.rondodoge.com

FILIALES

Seewer GmbH & Co.
Hoorwaldstrasse 44
D-57299 Burbach/Germany
Tel. +49 (0)2736 203-0
Fax +49 (0)2736 203130
info@de.rondodoge.com

Seewer Rondo s.à r.l.
PAE „Les Pins“
F-67319 Wasselonne cedex/France
Tel. +33 (0)3 88 59 11 88
Fax +33 (0)3 88 59 11 77
info@fr-rondodoge.com

Rondo Ltd.
Unit 7, Chessington Park
Lion Park Avenue
Chessington, Surrey KT9 1ST/UK
Tel. +44 (0)20 8391 1377
Fax +44 (0)20 8391 5878
info@uk.rondodoge.com

Rondo Inc.
51, Joseph Street
Moonachie, N.J. 07074/USA
Tel. +1 201 229 97 00
Fax +1 201 229 00 18
info@us.rondodoge.com

Rondo Bakery Equipment Inc.
267 Canarctic Drive
Downsview, Ont. M3J 2N7/Canada
Tel. +1 416 650 0220
Fax +1 416 650 9540
info@ca.rondodoge.com

Rondo S.r.l.
Via Lago di Albano, 86
I-36015 Schio (VI)/Italy
Tel. +39 0445 576 635
Fax +39 0445 576 641
info@it.rondodoge.com

000 Rondo Doge
Varshavskoge Chaussée, D 17, Str. 3
RU-117105 Moscow/Russia
Tel. +7 (495) 786 39 06
Fax +7 (495) 788 98 20
info@rondodoge.ru

Seewer Rondo
Asean Regional Office
No. 14–1 Mezzanine Floor
Jalan 11/116B
Kuchai Entrepreneurs Park
Off Jalan Kuchai Lama
58200 Kuala Lumpur/Malaysia
Tel. +60 3 7984 55 20
Fax +60 3 7984 55 95
info@my.rondodoge.com

Seewer AG
Burgdorf, Suisse

Doge Food Processing Machinery s.r.l.
Schio (VI), Italie

www.rondodoge.com

atelierhaegeli.ch/127fr/C8-10

Laminoirs pour l’artisanat

Au sein de votre entreprise, vous misez sur la compétence et l’expérience. Vous le savez, le laminage de la pâte est déterminant pour la qualité de vos produits, le laminoir est donc crucial dans l’ensemble du processus de production.

Outre sa performance et sa robustesse, aujourd’hui la rapidité de nettoyage et la facilité d’utilisation du laminoir sont aussi d’une grande importance pour la qualité et la rentabilité de votre travail.

Le large éventail d’utilisations, pour toutes sortes de pâtes, et le laminage en douceur, jusqu’à des épaisseurs de pâtes ultrafines, sont également des éléments notables. Vous savez que pour cette tâche importante et complexe, cela vaut la peine de choisir le laminoir adapté dans la gamme Rondo Doge. Car comme dans la pâtisserie, rien ne saurait remplacer la compétence et l’expérience du leader mondial.

Le laminoir adapté à votre taille d’entreprise

Pour une boulangerie, un hôtel, un restaurant ou une grande cuisine, Rondo Doge dispose du laminoir optimal qui répond à vos exigences. Que vous souhaitiez laminer quelques pâtons seulement, ou travailler en plusieurs équipes, vous trouverez chez Rondo Doge le laminoir adapté pour tous les cas d’utilisation.

Avec les laminoirs Rondo Doge, vous pouvez laminer tous types de pâtes, tels que la pâte feuilletée, à croissants et danoise, mais aussi la pâte levée, brisée ou fine. Les machines assurent un laminage doux, ce qui permet de conserver intactes les couches de gras et de pâte. Du fait de la parfaite coordination de la vitesse d’entrée et de sortie, vous produisez des bandes de pâtes avec une précision ultime, jusqu’aux pâtes les plus fines.

Rondomat
Un cocktail parfait d’ergonomie, d’hygiène et de performances.

Econom
Une performance maximale dans un espace minimal. Disponible en modèle sur tour ou sur socle.

Manomat et Automat
Les «travailleurs de force» dans la famille des laminoirs mécaniques.

Ecostar
Le modèle d’entrée de gamme des laminoirs électroniques pour les artisans boulangers.

Rondomat – un cocktail parfait d'ergonomie, d'hygiène et de performances

Votre entreprise produit des pâtisseries à base de tous types de pâtes. Pour le tourage et le laminage, vous devez disposer d'un laminoir fiable et performant que vous pouvez utiliser simplement et nettoyer rapidement.

Le Rondomat est le laminoir qui vous convient, car il se démarque par sa construction très robuste et son design ergonomique, garantissant un nettoyage particulièrement aisé. Sa performance et sa largeur des tables de 650 mm vous permettent d'alimenter une table de découpe, une machine à croissants ou une ligne de viennoiseries.

Facile à nettoyer et hygiénique
Le Rondomat est particulièrement facile et rapide à nettoyer. Entièrement redessinée, cette machine se caractérise par des surfaces lisses et hygiéniques. Elle ne présente ni vis apparentes, ni aspérités, ni interstices où se dépose la saleté.

Un large domaine d'utilisation
Quel que soit le type de pâte à travailler, vous pouvez compter sur le Rondomat. Le puissant entraînement de cylindres, la largeur des tables de 650 mm et l'écartement maximal des cylindres jusqu'à 45 mm posent de nouveaux standards dans cette catégorie.

Rondomat 4000 SSO 6405 *

Robuste, en acier inoxydable
Le Rondomat est conçu pour une utilisation dans des conditions difficiles. Ainsi, les tables, les supports des tables, les tôles de récupération de pâte et le dispositif de protection des doigts sont non seulement robustes, mais aussi en inox. En option, le socle est également disponible en inox.

Adapté pour toutes les exigences
Le Rondomat est disponible avec de nombreuses options afin que vous puissiez adapter la machine au mieux à vos besoins spécifiques:
– 3 longueurs de tables différentes
– Socle en acier inoxydable
– Farineur automatique
– Tôles réceptrices pour la farine
– Levier d'inversion
– Pédale
– Tapis synthétiques

Parfaitement stable et aisément transportable
Vous manquez de place? Aucun problème, car il vous suffit de relever les tables du Rondomat après utilisation ou pour le nettoyage. Grâce aux roulettes orientables, le déplacement de la machine est aussi un jeu d'enfant. Par ses pieds solides, le Rondomat est néanmoins parfaitement stable pendant son utilisation.

* Le laminoir présenté est équipé des options suivantes:
– socle en acier inoxydable
– tôles réceptrices pour la farine
– tapis synthétiques

1 Un travailleur infatigable
Le design intelligent et la conception ergonomique du Rondomat rendent le travail sur celui-ci particulièrement agréable.
Ainsi, le Rondomat dispose d'une poignée particulièrement longue, gage d'un travail nécessitant un minimum de force.
L'étrier protège les éléments de commande et facilite en outre le déplacement de la machine.

1

2 Des produits très réguliers en toute simplicité
Le secret de pâtisseries bien régulières réside dans une épaisseur de pâte toujours identique. Avec l'échelle très lisible et la butée d'épaisseur finale du Rondomat, vous pouvez réaliser des bandes de pâte d'une même épaisseur en un tour de main.
Afin d'assurer un nettoyage simple et rapide de la tête de la machine, la butée d'épaisseur finale est entièrement intégrée dans le boîtier.

2

3 Nettoyage aisé des racleurs
Vous ne souhaitez certainement pas perdre de temps pour un nettoyage laborieux. Sur le Rondomat, celui-ci est donc particulièrement simple et rapide. L'absence de vis apparentes, d'aspérités et d'interstices où se dépose la saleté limite le temps consacré au nettoyage.
De plus, vous pouvez démonter et remonter les racleurs en quelques gestes et sans outils.

3

4 Moins de poussière de farine
Avec le farineur automatique disponible en option, vous minimisez la poussière de farine. D'une part, des rideaux de protection évitent la projection de la farine, d'autre part la quantité de farine éparpillée est réduite.
Enfin le farineur automatique vous simplifie la tâche sur le laminoir.

4

5 Levier d'inversion en option
Lorsque vous voulez travailler sur le laminoir par le côté, afin, par exemple, de mieux surveiller la bande de pâte à l'entrée des rouleaux, il est conseillé d'acheter le levier d'inversion proposé en option.

5

Données techniques

Rondomat 4000	SSO 6404	SSO 6405	SSO 6407
Substructure socle – en acier inox	peint option	peint option	peint option
Farineur automatique	option	option	option
Largeur de tapis transporteur	640 mm	640 mm	640 mm
Largeur de tables	650 mm	650 mm	650 mm
Longueur de tables hors tout	2300 mm	2730 mm	3330 mm
Longueur de cylindres	660 mm	660 mm	660 mm
Ecartement des cylindres	0.3–45 mm	0.3–45 mm	0.3–45 mm
Vitesse du tapis de décharge	80 cm/s	80 cm/s	80 cm/s
Encombrement en position de travail – tôles réception étalées – en position de repos	 1330 x 2670 mm 1330 x 1550 mm	 1330 x 3100 mm 1330 x 1815 mm	 1330 x 3620 mm 1330 x 2180 mm
Puissance du moteur	2.0 kVA / 1.1 kW	2.0 kVA / 1.1 kW	2.0 kVA / 1.1 kW
Tension d'alimentation	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz
Poids	260 kg	270 kg	275 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions de sécurité, ainsi que celles spécifiques au modèle, doivent être scrupuleusement respectées. Les panneaux d'interdiction, d'indication et d'avertissement doivent être respectés selon le mode d'emploi.

Econom – une performance maximale dans un espace minimal

La place est comptée dans votre fournil ou votre cuisine? Mais vous ne souhaitez pas vous priver d'un laminoir performant? L'Econom de Rondo Doge allie compacité et performance. En modèle sur tour ou sur un socle mobile, l'Econom est la machine idéale pour les hôtels, les restaurants, les pizzerias ou les grandes cuisines, mais aussi les petites boulangeries et pâtisseries artisanales.
Bien entendu, l'Econom vous permet de travailler toutes sortes de pâtes avec une grande précision.

Une solution à votre problème de place
De structure particulièrement compacte, l'Econom entre dans toute boulangerie, aussi petite soit-elle. Après usage, il vous suffit de relever les tables de travail et de mettre de côté l'Econom. Votre place si précieuse est ainsi de nouveau libérée pour d'autres activités.

Un travail propre
Des cylindres toujours propres sont la condition indispensable pour un fonctionnement sans ratés. C'est la raison pour laquelle Rondo Doge a recours à un système spécial de racleurs, à la fiabilité éprouvée et qui élimine de façon efficace les restes de pâtes et de farine. Même les pâtes délicates ou extrêmement fines ne se déchirent pas. Bien entendu, vous pouvez démonter les racleurs en quelques gestes et sans outils pour les nettoyer.

Des pâtisseries régulières en un tournemain
La poignée ergonomique de réglage des cylindres vous permet un travail sans fatigue avec un déploiement de force minimal. La butée d'épaisseur finale vous permet de régler aisément et simplement à l'épaisseur souhaitée. Vos pâtes présentent une épaisseur constante et vos produits sont de taille et de poids constants.

Econom 4000 modèle sur tour STM 5303

Facile à nettoyer et hygiénique
L'Econom a été conçu sur des critères d'hygiène, le nettoyage en est particulièrement rapide. La machine dispose de surfaces lisses et aisément nettoyables. Le moteur, notamment, est entièrement recouvert par le bac à farine et la butée d'épaisseur finale est intégrée dans le carter.

Un travail ergonomique
Le design contemporain de l'Econom est un gage de travail sans fatigue. Tous les éléments de commande sont disposés pour être accessibles et faciles à activer sans déploiement de force. L'Econom présente une construction robuste et ses principaux composants, comme les tables de machine, sont réalisés en acier inoxydable.

Les options suivantes sont disponibles
– Tapis synthétiques
– Tôles réceptrices pour la farine pour le modèle sur socle
– Pédale pour le modèle sur socle

Econom 4000 modèle sur socle SSO5304

Données techniques

Econom 4000	STM 5303	SSO 5304
Substructure	sur table	socle
Largeur de tapis transporteur	475 mm	475 mm
Largeur de tables	487 mm	487 mm
Longueur de tables hors tout	1550 mm	2060 mm
Longueur de cylindres	500 mm	500 mm
Ecartement des cylindres	0.3–30 mm	0.3–30 mm
Vitesse du tapis de décharge	50 cm/s	50 cm/s
Encombrement en position de travail – tôles réception étalées – en position de repos	 1040 x 1550 mm 1040 x 815 mm	 1045 x 2500 mm 1045 x 1100 mm
Puissance du moteur	0.75 kVA / 0.5 kW	0.75 kVA / 0.5 kW
Tension d'alimentation	3 x 200–460 V 50/60 Hz 1 x 200–230 V, 50 Hz 1 x 200–230 V, 60 Hz 1 x 110 V, 60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz
Poids	80 kg	145 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions de sécurité, ainsi que celles spécifiques au modèle, doivent être scrupuleusement respectées. Les panneaux d'interdiction, d'indication et d'avertissement doivent être respectés selon le mode d'emploi.

Manomat et Automat – les «travailleurs de force» dans la famille des laminoirs mécaniques

Depuis des décennies, Manomat et Automat sont synonymes de performance et de fonctionnalité maximales. Il s'agit là de laminoirs mécaniques pour des volumes de pâtes particulièrement élevés ou pour une utilisation en plusieurs équipes. Le système de descente de cylindres et la marche synchrone, systèmes exclusifs, sont la garantie d'un confort d'utilisation maximal. Le réglage des cylindres en continu permet la précision de l'épaisseur finale minimale recherchée. Pour la même quantité de pâte, vous obtenez ainsi des bandes plus longues, donc plus de produits. Avec la descente automatique des cylindres de l'Automat, même le personnel peu qualifié a toutes facilités pour produire des bandes de pâtes droites et régulières.

1

2

3

4

1 Un laminage parfait pour tous
Des pas d'abaisse identiques sont essentiels pour une qualité élevée et régulière. Le mécanisme automatique de descente des cylindres garantit des pas d'abaisse toujours identiques, quel que soit l'opérateur.
L'utilisateur n'a qu'à sélectionner l'un des quatre programmes et l'Automat se charge automatiquement de la descente des cylindres.
Sur le Manomat, la descente des cylindres est exclusivement manuelle. Vous pouvez bien entendu descendre les cylindres manuellement sur l'Automat également.

2 Une utilisation aisée
Avec le mécanisme spécial de descente des cylindres, ces derniers s'ouvrent et se ferment très simplement et rapidement. Un levier d'inversion ergonomique vous permet de commuter le sens de marche. Vous pouvez ainsi vous tenir à côté de la tête de la machine et mieux vous concentrer sur la bande de pâte lors du laminage.

3 Un laminage de haute précision
Si vous souhaitez réaliser des pâtisseries régulières, vous devez avoir une épaisseur de pâte précise. Dans la plage inférieure à 2 mm en particulier, le moindre dixième de millimètre compte. L'échelle de réglage du Manomat et de l'Automat est donc très large et les distances des chiffres pour les petites épaisseurs de pâte sont particulièrement lisibles. Ainsi, vous pouvez régler en toute simplicité à l'épaisseur de pâte souhaitée.

4 Un nettoyage des plus simples
Vous nettoyez les racleurs rapidement et sans outils en quelques gestes. Les autres parties à nettoyer sont aussi aisément accessibles. Un bac de récupération de la farine évite les pertes et réduit l'encrassement.

Automat 2000 SSO 647*

* Le laminoir présenté est équipé des options suivantes:
– tôles réceptrices pour la farine
– tapis synthétiques

Un système de fonctionnement synchrone exclusif
Vous connaissez certainement ce problème: les bandes de pâtes fines ont tendance à s'accumuler, à faire des vagues, voire à se déchirer.
Avec la marche synchrone du Manomat et de l'Automat, vous remédiez rapidement et simplement à ce problème. Il vous suffit de pousser sur le levier d'inversion (totalement et vers le bas) et les vagues disparaissent immédiatement. La marche synchrone réduit la vitesse d'entrée et vous pouvez ainsi travailler les pâtes même les plus fines.

Données techniques	Manomat 2000 SSO 675	Manomat 2000 SSO 677	Automat 2000 SSO 685	Automat 2000 SSO 687
Substructure socle	en acier inox	en acier inox	en acier inox	en acier inox
Farineur automatique	option	option	option	option
Largeur de tapis transporteur	635 mm	635 mm	635 mm	635 mm
Largeur de tables	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Longueur de tables hors tout	2720 mm	3320 mm	2720 mm	3320 mm
Longueur de cylindres	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Ecartement des cylindres	0.5–45 mm	0.5–45 mm	0.5–45 mm	0.5–45 mm
Vitesse du tapis de décharge	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s	60 cm/s
Encombrement en position de travail – tôles réception étalées – en position de repos	 1215 x 3200 mm 1215 x 1440 mm	 1215 x 3800 mm 1215 x 1760 mm	 1215 x 3200 mm 1215 x 1440 mm	 1215 x 3800 mm 1215 x 1760 mm
Puissance du moteur	1.5 kVA / 0.9 kh	1.5 kVA / 0.9 kh	1.5 kVA / 0.9 kh	1.5 kVA / 0.9 kh
Tension d'alimentation	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz	3 x 200–460 V 50 / 60 Hz
Poids	230 kg	235 kg	235 kg	240 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions de sécurité, ainsi que celles spécifiques au modèle, doivent être scrupuleusement respectées. Les panneaux d'interdiction, d'indication et d'avertissement doivent être respectés selon le mode d'emploi.

Ecostar – le modèle d'entrée de gamme des laminoirs électroniques

Le laminage de pâte avec une machine électronique offre des avantages notables: tout un chacun peut fabriquer jour après jour des bandes de pâte parfaites. Vous pensez que de telles machines sont réservées aux grandes entreprises ? Il n'en est rien. L'Ecostar est un laminoir électronique conçu spécialement pour les artisans boulangers et pâtissiers.

Ecostar 2000 SSO 647H *

L'Ecostar, votre machine à tout faire
Vingt programmes et neuf courbes d'abaisse des cylindres sont disponibles. Vous laminez ainsi à la perfection tous types de pâtes. Vos opérateurs n'ont qu'à sélectionner le programme correspondant et l'Ecostar lamine pour vous la bande de pâte de façon constante à la bonne épaisseur. Pour les pâtes extrêmement délicates, vous pouvez également entrer des pas d'abaisse spécifiques et utiliser le mode manuel pour des petits travaux intermédiaires.

* Le laminoir présenté est équipé des options suivantes:
– enrouleur automatique
– farineur automatique

Un façonnage aisé et régulier
Simplifiez votre processus de production avec l'enrouleur automatique, qui enroule en douceur et sans tension pour un façonnage ultérieur la bande de pâte terminée.

Une programmation sans apréhensions
La programmation de l'Ecostar est un jeu d'enfant. Elle ne demande ni longue formation ni connaissances préalables: des voyants (leds) et des symboles très compréhensibles vous guident intuitivement à travers la programmation.

Données techniques

Ecostar 2000	SSO 625	SSO 627	SSO 625H	SSO 627H
Substructure socle	en acier inox	en acier inox	en acier inox	en acier inox
Farineur automatique	option	option	option	option
Enrouleur automatique	non	non	oui	oui
Largeur de tapis transporteur	640 mm	640 mm	640 mm	640 mm
Largeur de tables	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Longueur de tables hors tout	2720 mm	3320 mm	2905 mm	3205 mm
Longueur de cylindres	660 mm	660 mm	660 mm	660 mm
Ecartement des cylindres	0.2–45 mm	0.2–45 mm	0.2–45 mm	0.2–45 mm
Abaisse des cylindres par moteur	20 programmes automatiques, 9 programmes «man/auto», abaisse manuelle			
Vitesse du tapis de décharge	58 cm/s	58 cm/s	58 cm/s	58 cm/s
Encombrement en position de travail				
– tôles réception étalées	1125 x 3200 mm	1125 x 3800 mm	1125 x 3210 mm	1125 x 3510 mm
– en position de repos	1125 x 1440 mm	1125 x 1700 mm	1125 x 2265 mm	1125 x 2405 mm
Puissance du moteur	1.0 kVA / 0.7 kW	1.0 kVA / 0.7 kW	1.0 kVA / 0.7 kW	1.0 kVA / 0.7 kW
Tension d'alimentation	3 x 200–460 V 50/60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz	3 x 200–460 V 50/60 Hz
Poids	230 kg	235 kg	260 kg	265 kg

Sous réserve de modifications techniques. Les instructions de sécurité, ainsi que celles spécifiques au modèle, doivent être scrupuleusement respectées. Les panneaux d'interdiction, d'indication et d'avertissement doivent être respectés selon le mode d'emploi.

Laminoirs-découpoirs à microprocesseur

Rondo Doge propose dans son assortiment d'autres laminoirs électroniques répondant aux besoins des entreprises de boulangerie d'une certaine taille. Mais pour les petites entreprises de boulangerie également les Cutomat sont adaptés et donnent la possibilité d'augmenter leur efficience dans la production.

Des laminoirs pilotés par microprocesseur

Votre entreprise a grandi, vous voulez travailler plus de pâte sur un laminoir? Ou vous souhaitez alimenter une ligne de viennoiserie avec votre laminoir? Ce sont alors les Rondostar et Compas qu'il faut prendre en compte.

Rondostar
Le laminoir à commandes électroniques pour un laminage parfait en toute simplicité.

Compas
La machine haute performance très rapide pilotée par ordinateur, de vitesse variable.

Versions Cutomat

Vous disposez de peu de place mais souhaitez augmenter l'efficience de votre production? Alors les Cutomat sont votre solution. Ils associent un laminoir à part entière à une table de découpe. Vous pouvez ainsi réaliser les pâtisseries les plus variées sous forme semi-automatique avec le laminoir.

Rondomat-Cutomat
La machine de laminage et de découpe mécanique performante que vous pouvez utiliser simplement et nettoyer rapidement.

Manomat / Automat-Cutomat
La machine cumulant les avantages des laminoirs Manomat et Automat.

Rondostar-Cutomat
Le laminoir électronique polyvalent avec station de découpe intégrée.

Pour davantage d'informations sur ces machines, veuillez consultez le site ***www.rondodoge.com*** *ou demandez une brochure à votre distributeur.*